

Utilizzando www.italiaatavola.net, accetti il nostro uso dei cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 06 Marzo 2017 | aggiornato alle 11:56 | 47446 articoli in archivio

[HOME](#) [VINO](#) [CONSORZI](#)

di **Piera Genta**

Qualità e sostenibilità per il Vino Nobile Lo conferma il successo dell'Anteprima

Pubblicato il 22 Febbraio 2017 | 11:53

4 stelle all'annata 2016, nuova sede per il Consorzio dall'ottobre scorso, riduzione delle emissioni e festeggiamenti per i 50 anni della Doc: il Vino Nobile di Montepulciano non smentisce la voglia di crescere

Appena conclusa la 24^a edizione dell'**Anteprima Nobile di Montepulciano con l'annata 2016 valutata 4 stelle** Nuova sede per il Consorzio che ospita anche l'Enoliteca, inaugurata ad ottobre 2016 In degustazione il Vino Nobile 2014, pronto ad essere immesso sul mercato dopo i due anni di evoluzione imposti dal disciplinare di produzione, e la Riserva 2013, annata a 4 stelle ed il Rosso di Montepulciano 2015 Per continuare i festeggiamenti per i **50 anni della Doc** una degustazione di vini storici con l'apertura di bottiglie di mezzo secolo



Il giudizio sull'annata è stato comunicato dal presidente del Consorzio del Vino Nobile, **Andrea Natalini**, insieme al sindaco di Montepulciano, Andrea Rossi e l'enologo Emiliano Falsini. Prima di parlare dell'annata, Falsini si è soffermato sugli aspetti che ne hanno condizionato il giudizio, in particolare il lavoro di ogni singolo produttore, ma soprattutto l'ubicazione dei vigneti su una zona che apparentemente sembra omogenea, per effetto dell'estensione della denominazione (si parla di 1 800 ettari vitati in totale), ma con notevoli differenze di suoli, di altitudine (dai 250 metri della zona bassa ai 600 metri del nord-ovest) e di esposizione.

Il territorio si può dividere in grandi aree: quella ad est (Valiano) che confina con la parte umbra del territorio comunale ha terreni sciolti, sabbiosi che derivano da sedimenti lacustri, quindi vini fini, delicati e profumi primari spiccati. La zona ovest di Montepulciano paese verso Chianciano e Monticello di Pienza non è molto coltivata, eterogenea dal punto di vista pedologico con suoli di natura sabbiosa-argillosa su strato di tufo, piccole enclaves di argilla e zone con vene di zolfo quindi molto interessante per la produzione del vino. Un nucleo centrale che fa capo

al paese che si divide in diverse microzone che danno risultati diversi

Utilizzando www.italiaatavola.net, accetti il nostro uso dei cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.



L'annata 2016 non è stata facile, l'andamento climatico ha dovuto essere interpretato dai viticoltori, secondo il parere della commissione tecnica, il 2016 avrà il carattere delle annate classiche con colori molto intensi, una qualità media elevata e soprattutto doti di eleganza e di finezza

L'Enoliteca della Fortezza è stata inaugurata ad ottobre 2016 in occasione dei festeggiamenti per i 50 anni della Doc, si affaccia sul chiostro della Fortezza, uno spazio, su un unico piano, di circa 300 metri quadrati con vista panoramica sul Tempio di San Biagio e sulla Val di Chiana e la Val d'Orcia Per pavimento una lastra di cristallo che consente di ammirare i ritrovamenti archeologici etruschi, romani, medievali situati del sottosuolo



Di grande interesse la struttura muraria a secco, di tipo circolare, di rilevanti dimensioni (circa 5,50 metri di diametro interno per complessivi 7-8 metri) al cui interno sono stati trovati frammenti di antefisse, di tegole dipinte, di pesi da telaio, di pietra fetida e di intonaco dipinto. Il ritrovamento ha confermato la frequentazione più antica dell'acropoli di Montepulciano e rappresenta la conferma delle fonti antiche che ponevano sulla cima del colle poliziano un abitato o un santuario. All'interno della Fortezza hanno sede gli uffici del Consorzio ed il primo campus estero della Kennesaw University della Georgia (Usa).

Il Nobile è sostenibile grazie agli investimenti di oltre 8 milioni di euro: delle 76 aziende consorziate, oltre il 70% ha un impianto fotovoltaico, il 35% si è dotato di un impianto solare termico per la produzione di calore, il 20% ha sistemi di recupero delle acque reflue, mentre un 10% delle imprese ha investito nella geotermia. Attualmente oltre il 40% delle aziende di Vino Nobile pratica un'agricoltura sotto il regime del biologico.



Montepulciano, tra l'altro, vanta il primo caso in Italia di cantina "off grid", cioè scollegata dalla tradizionale rete di distribuzione elettrica. Il Comune e il Consorzio inoltre **si sono posti il traguardo**, entro il 2020, di ridurre o compensare le emissioni di CO2 durante le tre fasi di produzione del Vino Nobile (agricola, aziendale, trasporto), certificando l'impatto zero della propria produzione vinicola. Il passaggio successivo sarà certificare la sostenibilità del turismo, allargato anche alla ristorazione e al commercio.

Momento di grande interesse la degustazione di annate storiche condotta da Gianni Fabrizio del Gambero Rosso con l'apertura di bottiglie di mezzo secolo. I vini: 1967 con l'azienda Contucci; 1975 con Fanetti (considerate due grandi annate); 1982 Boscarelli l'unica in formato magnum (annata armonica); 1988 rappresentata da Avignonesi, Poliziano "Vigneto Le Caggiole" e Carpineto (una grande annata con grande potenziale di invecchiamento); 1995 con Tenuta di Gracciano della Seta e Salcheto (annata inizialmente buona, dopo vent'anni il vino è ancora fresco); 1999 con Bindella e Tenuta Valdipiatta Vigna d'Alfiero (grande annata per il vino rosso). Da notare che la stragrande

maggioranza delle bottiglie aperte ha conservato i profumi e gli aromi che distinguono il Nobile, mercati dall'acidità e in qualche caso con tannini evidenti, buona persistenza, delicati.



Questa degustazione, alquanto unica, ci ha permesso di capire come è cambiato il mondo del vino in mezzo secolo, a metà degli anni sessanta erano poche le aziende che imbottigliavano, sette con una produzione di 100mila bottiglie, oggi sono circa ottanta e producono otto milioni di bottiglie. Gli enologi erano pochi ed era limitata conoscenza della tecnologia, i vigneti avevano pochi ceppi per ettaro, nella vinificazione si potevano usare vitigni bianchi, per l'affinamento botti grandi anche di castagno e lunghi periodi. L'uso delle barrique inizia verso la metà degli Ottanta come pure i vitigni internazionali.

Un vino che si presenta difficile in gioventù, ma un Nobile che invecchia bene.

Per informazioni: www.conorziovinonobile.it

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © ® -
Utilizzando www.italiaatavola.net, accetti il nostro uso dei cookie. Registrato Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2019 - Roc. n. 1000/19 - **NORMATIVA SUI COOKIE**
cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.